





Celler Masroig

Con casi 100 años de historia, Celler Masroig mantiene la esencia y la personalidad del primer día y lo acompaña con los conocimientos y la innovación del presente. Fundado en el año 1917 es, actualmente, uno de los referentes de la Denominación de Origen Montsant, en la comarca del Priorat.

La arbequina es la aceituna protagonista de Celler Masroig. Amparado por la Denominación de Origen Protegida Siurana, nuestra almazara produce un aceite de calidad Virgen Extra de reconocido prestigio mundial.

La extracción del aceite se hace exclusivamente mediante sistemas mecánicos y en frío. De este modo, los aceites son más afrutados, con una tipicidad diferenciada que refleja el terreno u el clima de la comarca.

Los olivos plantados en las terrazas de las tierras de conreo son una parte importante del paisaje del Priorat, así como el aceite de oliva es un elemento indispensable en la dieta mediterránea.



Les Sorts Aceite de Oliva Virgen Extra – Celler Masroig



Les Sorts Aceite de Oliva Virgen Extra

Aroma intenso, color verde hierba. El frescor del producto le aporta todos los matices del campo: hinojo, alcachofa y almendra verde son los principales. Tomate y manzana en menor grado. Aceite suave con un equilibrio espléndido entre el dulce y el picante. Nada astringente.

Reconocimientos:

- Medalla de oro en Prodexspo Rusia 2019
- Medalla de oro (Packaging Design/ Contemporary) en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2019
- Medalla de bronce en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2019
- Medalla de oro (Packaging Design/ Contemporary) en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2018
- Medalla de oro (Packaging Design/ Contemporary) en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2017
- Medalla de bronce en Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2017
- Medalla de plata a Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2016
- Medalla de plata Premios Románico Esencia 2014
- Medalla de oro en los Great Taste Awards 2011
- Medalla d'or als Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition 2012

Ficha técnica:

Añada: 2018/2019

Región: DOP Siurana (Catalunya, España)

Variedad de aceituna: 100% Arbequina

Extracción: La extracción del aceite se hace exclusivamente mediante procesos mecánicos y en frío. De este modo, los aceites son más afrutados, con una tipicidad diferenciada que refleja el suelo y el clima de la comarca del Priorat.

Acidez máxima: 0.1% - 0.15%

Capacidades:

- Botella de vidrio 250 y 500 ml
- Garrafa PET reciclable de 2 y 5 litros